

ÍNDICE

E

ANTES DE UTILIZAR EL PLANO DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

PÁGINA **28**

INSTALACIÓN

PÁGINA **28**

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PÁGINA **29**

CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

PÁGINA **30**

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

PÁGINA **30**

PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS GENERALES

PÁGINA **30**

ACCESORIOS DEL PLANO DE COCCIÓN

PÁGINA **31**

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL PLANO DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

PÁGINA **31**

GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

PÁGINA **31**

SERVICIO DE ASISTENCIA

PÁGINA **32**

ANTES DE UTILIZAR EL PLANO DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- Para obtener los mejores resultados de los aparatos que acaba de adquirir lea estas instrucciones atentamente y téngalas a su alcance para consultarlas cuando las necesite.

INSTALACIÓN

Plano de cocción

- El plano de cocción debe encastrarse en una encimera de 20 a 50 mm de espesor.
- Introduzca un panel de separación a una distancia de 90 mm como mínimo desde la base de la placa de cocción de manera que no pueda acceder el usuario.
- Si el plano de cocción debe instalarse cerca de una columna, deje por lo menos 100 mm de distancia entre el borde del plano de cocción y el costado de la columna.
- Corte en la encimera una abertura que tenga las medidas indicadas en la ficha del producto que se suministra aparte.
- Si la junta no está colocada en el borde del plano de cocción, limpie la zona de contacto y coloque la junta como indica la figura.

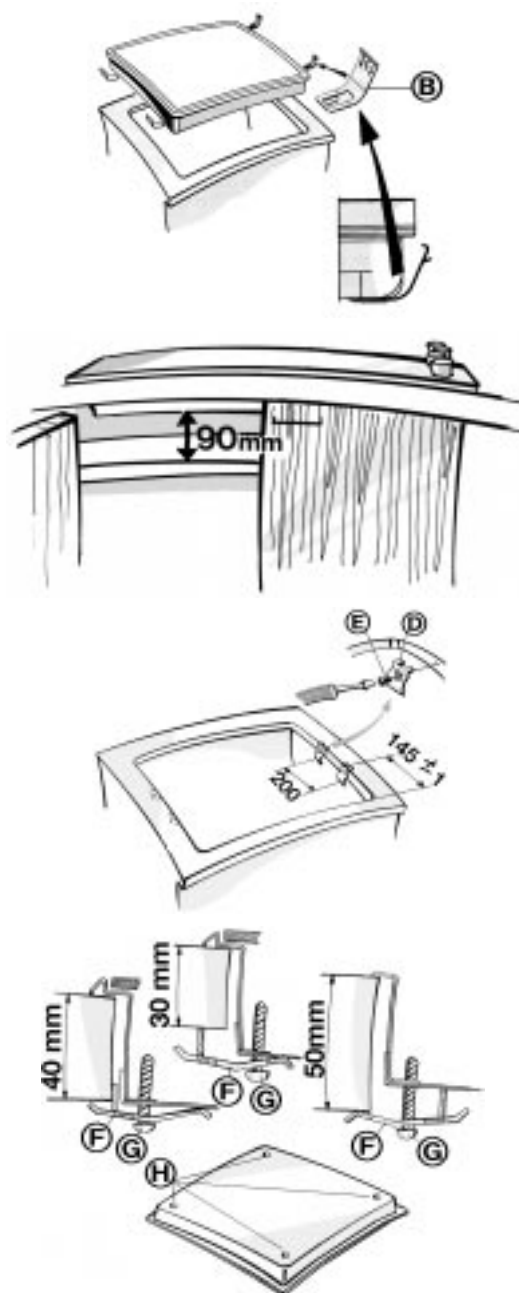
N.B.: Quitar la película de protección antes de instalar el plano de cocción.

- **Si la encimera es de madera**, utilice los ganchos de resorte y los tornillos que se suministran.

1. Coloque los 4 ganchos (D) a las distancias indicadas en la figura.
2. Fije los ganchos con los tornillos (E).
3. Encastre el plano de cocción en la encimera.

- **Si la encimera es de mármol, plástico, cerámica, piedra natural, etc.**, es preciso sujetarlo con escuadras (F) código 4819 310 18528 (que pueden solicitarse al Servicio de Asistencia).

1. Encastre el plano de cocción en la encimera.
2. Coloque las 4 escuadras (F) como indica la figura según el espesor de la encimera.
3. Apriete los 4 tornillos (G) en los agujeros (H).




CONEXIÓN ELÉCTRICA

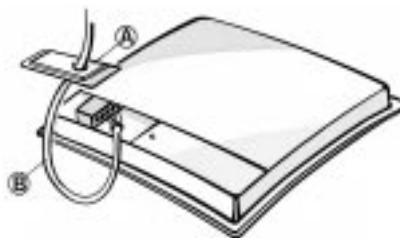
- Los aparatos deben ser instalados y conectados a la red eléctrica por un técnico cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y las normas locales.
- El instalador es responsable de conectar los aparatos a la red eléctrica correctamente cumpliendo las normas de seguridad.
- El aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- La ley exige que estos aparatos sean conectados a tierra.
- No utilice adaptadores múltiples ni alargadores.
- Después de instalar los aparatos sus componentes eléctricos deben resultar inaccesibles.
- No se aceptará responsabilidad por los daños materiales o personales debidos a la inobservancia de estos requisitos.

Conexión eléctrica

Atención: El cable de corriente ha de tener una longitud que permita la extracción del plano de cocción desde la parte superior, y ha de colocarse de modo que se eviten daños o sobrecalentamientos por contacto con la base. Para la conexión eléctrica, utilice un cable del tipo HO5RR-F según la tabla de la ficha del producto.

Nota: El cable de tierra (verde y amarillo) ha de conectarse al tornillo marcado con el símbolo .

- Corte unos 70 mm de la funda externa del cable de corriente (B).
- Pele unos 10 mm de los cables e inserte el cable (B) por la apertura de la cubierta (A).
- Inserte el cable de corriente en el soporte y conecte los cables al bloque de conexiones según las indicaciones del esquema de la cubierta.
- Apriete el cable de corriente (B) mediante el soporte.
- Monte y fije la cubierta (A).
- Tras la conexión eléctrica, coloque el plano de cocción desde arriba y fíjelo a los ganchos de resorte como se indica en la ilustración.



CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de base sea igual o ligeramente superior a la zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes de base plana.
- Si es posible, mantenga tapadas las ollas y cacerolas al cocinar.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con poco agua para reducir el tiempo de cocción.
- Ahorrará más energía y tiempo si utiliza una olla a presión.



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

1. Embalaje

- El material del embalaje es reciclable al 100% como indica el símbolo (♻).

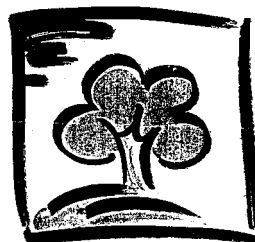
2. Productos

- Nuestros aparatos están fabricados con materiales reciclables. Cuando ya no los utilice deshágase de ellos respetando la reglamentación local sobre eliminación de residuos. Corte los cables eléctricos de los aparatos para que no se los pueda conectar a la red.

- Este producto ha sido proyectado, fabricado y distribuido en el mercado según:
- los requisitos de seguridad de la Directiva "Bajo Voltaje" 73/23/EEC.
- los requisitos de protección de la directiva "EMC" 89/336/CEE.
- los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.
- Este aparato cumple los requisitos de protección contra incendios de la Clase "Y".

Declaración de conformidad CE

- Estos aparatos están diseñados para entrar en contacto con alimentos y están fabricados de conformidad con la Directiva 89/109/EEC.
- Estos aparatos han sido diseñados para ser utilizados como artefactos de cocina. Cualquier otra aplicación, como por ejemplo, calentar un ambiente, se considera impropia y es potencialmente peligrosa.



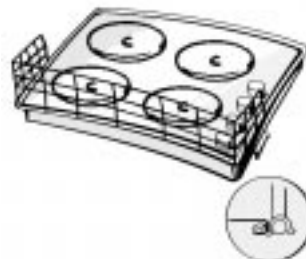
PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS GENERALES

- Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en el aparato desconéctelo de la red eléctrica.
- No permita que los niños se acerquen a los aparatos mientras éstos están encendidos.
- Estos aparatos deben ser reparados o regulados exclusivamente por un técnico cualificado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos colocados cerca del plano de cocción no están en contacto con las partes calientes.
- **No encienda las placas o las zonas de cocción sin haber apoyado una cacerola o una sartén sobre los mismos.**
- El plano de cocción tiene placas/zonas de cocción de distintos tamaños. **Para evitar dañar la superficie vitrocerámica, no utilice:**
 - Cacerolas cuyo fondo no sea perfectamente plano.
 - Cacerolas de metal con fondo esmaltado.
- No utilice el plano de cocción como superficie de trabajo o de apoyo.
- No descuide el aparato mientras está friendo alimentos: puede producirse un incendio.
- Si la superficie de vitrocerámica se rompe o se raja como consecuencia de un impacto violento (la caída de un objeto, etc.) deje de utilizarla y llame inmediatamente al Servicio de Asistencia.
- No apoye alimentos envueltos en hoja de aluminio o tela ni recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.
- No arrastre las ollas sobre la superficie de vitrocerámica para no rayarla.
- No deje caer azúcar u otros productos similares sobre el plano de cocción. Si es necesario, limpie inmediatamente el plano de cocción siguiendo las instrucciones de mantenimiento que se suministran en este manual.

ACCESORIOS DEL PLANO DE COCCIÓN

Accesorio de protección para los niños AMH 122

Este accesorio puede solicitarse al Servicio de Asistencia. Su número de código es 4819 310 18436.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL PLANO DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Después de utilizar el plano de cocción, déjelo enfriar y límpielo. Evitará que se acumule suciedad y hará más fácil el mantenimiento.

- Utilice un paño limpio, esponjas de limpieza no abrasivas, detergente para platos o un limpiador específico para superficies de vitrocerámica.
- Quite la suciedad incrustada con la rasqueta que se suministra y con productos de limpieza específicos.
- Limpie las salpicaduras antes de que se solidifiquen sobre la superficie de vitrocerámica.
- No utilice limpiadores abrasivos, lejía, limpia-hornos en aerosol ni esponjas que puedan rayar la superficie.
- El plano de cocción debe tratarse periódicamente con cera protectora para superficies vitrocerámicas de una marca recomendada por el fabricante.



GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

El plano de cocción no funciona

- Verifique si el plano de cocción está recibiendo corriente.
- ¿Está la perilla de control en "0"?
Ponga el interruptor de corriente que antecede al aparato en "OFF" unos minutos y luego vuélvalo a "ON" para ver si el problema subsiste.

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia

1. Trate de resolver el problema (ver "Guía para la localización de averías").
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el fallo se repite.

Si después de estos controles el fallo vuelve a producirse contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Al llamar suministre:

- una breve descripción del fallo.
- el tipo y el modelo exactos
- el número de servicio (que aparece después de la palabra "Servicio" en la plaqueta de datos). Este número se encuentra en la cara inferior o en la Ficha de Producto del plano de cocción. El número de servicio también aparece en la garantía.
- su dirección completa y su teléfono.

